



Unsere Aperitifempfehlung zum Herbst
C r a n b e r r y - O r a n g e n S P R I T Z
Cointreau | Cranberry | Secco
0,2l 7,00 €
auch alkoholfrei

Unsere Wein Empfehlung
Our wine recommendation
24er **Merlot Rosé** feinherber, zartrosa Wein von Christian Hartmann
Perfekt für den Herbst, mit Duft von reifen Beeren
0,2l 7,00 €

Alla hopp.....der kuschelige Herbst ist da

Pfälzer Grumbeersupp' 
potato soup
6,50 €

Herbstsalat im Brombeer-Dressing 
mit Nüssen, Kürbis und kandierten Äpfeln
salad | blackberry dressing | pumpkin | candied apples
Blattsalate mariniert in einem fruchtigen Brombeerdressing. Mit Toppings der
Saison, Kürbiswürfeln, Walnüssen, Äpfeln und Baguette.
16,00 € als Vorspeise 9,50 €

Kürbispasta mit Salbei und Keschde Crunch 
Pasta | pumpkin | sage | chestnut
Herbstlich und gesund. Feine Bandnudeln, nussiger Hokkaidokürbis,
würziger Salbei und karamellisierte Maronen harmonieren perfekt miteinander.
16,50 €



Alles Käse oder was !!

Gebackener Camembert mit Zwiebelmarmelade

Camembert | sweet onions | baguette

Feiner Camembert mit süßen Zwiebeln..köstlich...

Von uns paniert und in der Pfanne gebacken. Die Zwiebelmarmelade stellen wir aus roten Zwiebeln, Thymian, braunem Zucker und Balsamicoessig selbst her. Dazu frische Früchte und Baguette.

15,00 € als Vorspeise 9,50 €

Karamellisierter Ziegenkäse mit Feigenkrokant

Goat cheese | figs | salad

Milder Ziegenkäse wird unter dem Grill mit frischen Feigen karamellisiert.
An einem Salatbukett mit Brombeerdressing und Baguette
... das müssen se probiere.

16,50 € als Vorspeise 10,50 €

Pfälzer Zwiebelkuchen mit weißem Käse

Homemade onion tart !

Wir backen den Kuchen in unserer Küche aus Mehl, Eier, Milch Käse, Schinken und mit viel Zwiebeln. Mit kleinem Salat und weißem Käse.

9,50 €

Kleine Käseauswahl vom Detmolder Wochenmarkt

cheese selection from weekly market

Vier Sorten Vollfettkäse vom Käsemeister Poddey, dazu Früchte, Zwiebelkonfitüre und Baguette....lecker für eine Weinrunde.

15,50 € als herzhaftes Dessert oder Vorspeise 9,50 €

Pfälzer Lebensweisheit

„Besser en waggliche Wertshausdisch wie en feschde Arweidsplatz“

Köstliche, heiße Flammkuchen !!!

Traditional Palatin cuisine ! A thin dough topped with bacon and onions or vegetarian or cheese
In früheren Zeiten pflegten die Pfälzer Bauern vor dem Ausfegen des Backofens etwas mit Schmand
bestrichenen Brotteig, belegt mit Speck und Zwiebeln, in den Ofen zu schieben, in dem
noch die Flammen loderten. Dieser „Flammkuchen“ wurde dann in geselliger Runde geteilt.

Flammkuchen „Klassisch“ Speck | Zwiebeln | Käse 11,50 €

Flammkuchen „Laxig“ Lachsfilet | Zwiebeln | Käse 13,50 €

Flammkuchen „Käääsig“ Camembert | Äpfel | Rohrzucker 13,50 €



Pfälzer Schlemmereien

„ Pfälzer Kastaniensaumagen “

Traditional Palatin cuisine !

Saumagen ist, auch durch Helmut Kohl, das bekannteste Gericht der
Pfälzer Küche. Er wird nach Art einer Brühwurst gegart.
Gefüllt mit Keschde, dazu reicht wir Rahmsauerkraut und Grumbeerstapes.
18,50 €

Bruschetta „uff Pälzisch“

Traditional Palatin cuisine!

Natürlich mit Pfälzer Lewwerworscht vom Klaus Hambel.
Vier geröstete Weißbrotscheiben bestrichen mit Pfälzer Leberwurst,
Gurkenstreifen, Zwiebelwürfelchen und Kirschtomaten...etwas Senf dazu.
10,50 € gut als Vorspeise zu zweit

Saumagen Maultaschen auf Rahmsauerkraut

Traditional Palatin cuisine!

Exklusiv von der Metzgerei Hambel für die Weinstube !!
In der Butterpfanne gebraten, dann mit Rahmsauerkraut angerichtet.
Einmalig in der Residenzstadt Detmold...nur Mut.....köstlich

18,50 €

Probierportion 12,50 €



Herzhafte und ehrliche Herbstküche

Pfälzer Kalbskrüstchen mit Rahmchampignons

Veal in breadcrumbs, | chanterelle | rösti potatoes

Schnitzelchen vom Kalbsrücken, in der Butterpfanne gebraten, mit Rahmchampignons angerichtet, dazu Herbstsalate und Kartoffelrösti.

23,50 € kleine Portion 16,50 €

Kalbsrahmgulasch nach Oma Käthe

Veal goulash | pasta | salad

Nach einem Rezept von Oma Käthe aus St. Martin. Ein wunderbares Gericht für die kalten Tage. Aus der Kalbskeule geschnitten, mit Kalbsfond, etwas Rotwein Zitronenabrieb gekocht, ein Hauch Knofi muss natürlich auch sein.

Auf Bandnudeln und mit einem Herbstsalat.

21,50 € kleine Portion 16,50 €

Lachsfilet á la Kürbaise

salmon | pumpkin | mashed potatoes

Frisches Lachsfilet mit einer Kruste aus geraspelttem Kürbis, Lauch, Käse und Crème fraîche, unter dem Grill vollendet.

Lecker mit unserem Kartoffelstampf, wir empfehlen hierzu Riesling oder Silvaner.

22,50 €

Ein kleines Dessert löst zwar keine Probleme.....

aber das tut ein Apfel ja auch nicht !

Rostige Ritter mit Zwetschgenröster 7,00 €

Apfelschmarren mit Vanilleeis 7,00 €